

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Fry-Top Elétrico Duplo Liso com Armário Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.032	<b>Modelo:</b>	UD5900.032
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	145 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.032

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões exatas deste fry-top elétrico duplo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O fry-top elétrico duplo tem dimensões de 800x900x900 mm. É recomendável considerar um espaço adicional para permitir a ventilação adequada e facilitar as operações de limpeza e manutenção. Por favor, verifique sempre as medidas disponíveis na sua cozinha antes da compra., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este fry-top e necessita de algum tipo de ligação de água ou gás? A: Este fry-top é elétrico e requer uma ligação de 400 V, com potência total de 12 kW. O cabo de secções é 5x2,5 2 H05RNF. Não necessita de ligação a gás ou água, tornando a sua instalação mais simples em cozinhas com foco em equipamentos elétricos., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste fry-top elétrico para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza deste fry-top é facilitada pela sua superfície de cozedura ligeiramente inclinada, que permite o escoamento de líquidos para um recipiente de óleo residual. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização com produtos específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. A gaveta coletora de gordura em aço inoxidável é removível para uma higiene mais eficaz., Q: Este fry-top elétrico inclui armário inferior e que tipo de acessórios ou funcionalidades adicionais possui? A: Sim, este fry-top inclui um armário inferior com porta, ideal para armazenamento na cozinha profissional. Possui uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável, sistema de segurança termopar ligado ao queimador com acionamento piezoelétrico e a temperatura operacional varia de 50 a 300°C.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Fry-Top Elétrico Duplo, Linha 900, Equipamento Cozinha Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15445

**Alt Text Imagens**

Fry-top Eletrico Duplo Liso Armario Fry-top elétrico industrial duplo com placa lisa em aço inox e armário inferior para cozinha profissional.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Fry-top Eletrico Duplo Liso Armario

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos &gt; Fry-Tops

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO &gt; Linha 900 &gt; Eletricos, CONFEÇÃO &gt; Linha 900, CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

HRCPE40L900E,HRCE4P900S,HRCE6P900E

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Realize a limpeza por choque térmico controlado com gelo ou água fria apenas com a placa ainda morna para facilitar a remoção de resíduos sem comprometer a estrutura do aço., Aproveite a dupla regulação termostática (50-300°C) para criar zonas de repouso térmico, evitando a sobrecozedura de proteínas delicadas durante os picos de serviço., Verifique regularmente o estado do vedante da gaveta recolhe-gorduras para assegurar que o escoamento de resíduos não compromete a higiene do armário inferior., Calibre os termóstatos trimestralmente para garantir que a temperatura real da placa corresponde ao setpoint, assegurando a consistência das fichas técnicas.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chef de Cozinha de Unidades Hoteleiras, Gestor de Operações de Restauração Coletiva e Refeitórios, Proprietário de Restaurantes de Grelhados de Alta Rotatividade</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;Frytop com superfície de cozedura lisa e espessura de 15 mm em aço st 52. A área de cozedura é de aço inoxidável com 3 mm de espessura. O armário inferior possui uma porta e uma gaveta coletora de gordura em aço inoxidável. A superfície de cozedura é levemente inclinada para facilitar a limpeza. Há um orifício para o escoamento de líquidos e um recipiente de óleo residual. O sistema de segurança termopar está conectado ao queimador, que possui acionamento piezoelétrico. A temperatura operacional varia de 50 a 300°C.&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 800x900x900 mm&lt;br /&gt; Secções cabo 5x2,5 2 H05RNF&lt;br /&gt; Dimensões: da placa 792x670x15 mm&lt;br /&gt; Volume: 0,97 m3&lt;br /&gt; Peso Líquido: - Bruto: Kg 145 kg&lt;br /&gt; Potência: total 12 kw&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Tensão: 400 V&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCNS9008S</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Serviço de Pequeno-Almoço em Hotelaria de Grande Volume: A gestão independente das duas zonas de calor permite a confeção simultânea de ovos e panquecas numa secção a temperatura moderada, enquanto a outra opera a alta temperatura para selar bacon e carnes, mantendo a cadência necessária para buffets de alta rotatividade., Steakhouses e Grelhados Profissionais: Utiliza-se a robustez da placa de 15 mm para selar cortes de carne premium com precisão técnica, garantindo a reação de Maillard uniforme sem perda de sucos, essencial para manter os padrões de qualidade em serviços de jantar intensos., Catering e Banquetes de Eventos: A ampla superfície lisa é ideal para a regeneração rápida de componentes ou confeção em série de filetes de peixe e legumes grelhados, aproveitando o armário inferior para o armazenamento tático de utensílios ou GN de reserva.</p>

## Uso Profissional - Introdução

O Fry-Top Elétrico Duplo da Linha 900 é um equipamento de alta performance projetado para blocos de cozedura centrais ou murais em cozinhas de grande escala. Com uma placa de 15 mm de espessura em aço ST52 e revestimento inoxidável, oferece uma inércia térmica superior e uma zona de confeção de 800 mm que garante a estabilidade da temperatura mesmo sob carga máxima, otimizando o consumo energético e a produtividade por turno.

## Descricao Resumida

Fry-top elétrico duplo liso da Linha 900 com armário, ideal para cozinhas profissionais.  
Placa de cozedura 792x670x15 mm, 12 kW, 400V.

## Descricao Completa

### Fry-Top Elétrico Duplo — Top Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento de grelhar elétrico da prestigiada Linha 900 destaca-se pela sua robustez e eficiência, fundamentais para cozinhas profissionais de alto débito. A sua placa de cozedura lisa, com uma espessura total de 15 mm, composta por aço ST52 e uma camada superior de 3 mm em aço inoxidável, assegura uma distribuição térmica consistente e um aquecimento veloz. Esta combinação é perfeita para a preparação simultânea de uma vasta gama de alimentos, desde carnes delicadas a vegetais. A funcionalidade de zona dupla otimiza o fluxo de trabalho, permitindo a confeção de diferentes pratos em simultâneo. Dotado de um sistema de segurança termopar, garante um controlo preciso da temperatura, ajustável entre 50 e 300 °C, resultando em desempenho culinário impecável e máxima segurança operacional.

A conceção inteligente deste aparelho inclui uma superfície ligeiramente inclinada que facilita o escoamento de líquidos e um recipiente para óleo residual em aço inoxidável, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e manutenção. Isto contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico e reduz o tempo dedicado à arrumação. Adicionalmente, o armário inferior com porta proporciona um espaço de arrumação conveniente para utensílios ou ingredientes, otimizando o seu espaço de trabalho na cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este inovador ferro de chapa elétrico de dupla área é a solução de eleição para cozinhas em hotéis, restaurantes de grande envergadura, refeitórios empresariais e serviços de catering que procuram elevado desempenho e capacidade produtiva. A sua durabilidade e flexibilidade tornam-no ideal para

grelhar, selar e cozinhar uma ampla variedade de alimentos, desde bifes suculentos e peixe fresco a legumes diversificados e ovos, satisfazendo as exigências de serviços com grande afluxo de clientes e ementas variadas. É o parceiro ideal para chefs que ambicionam resultados consistentes e uma operação eficiente.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	800x900x900 mm
Dimensões da Placa	792x670x15 mm
Espessura da Placa	15 mm (aço ST52), 3 mm (aço inoxidável)
Potência Total	12 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	145 kg
Volume	0.97 m <sup>3</sup>
Temperatura Operacional	50 a 300°C
Características Adicionais	Armário inferior com porta, gaveta recolhe-gorduras em aço inoxidável, sistema de segurança termopar, acionamento piezoelétrico.

## Perguntas Frequentes

### Qual a voltagem e potência deste fry-top?

Este equipamento opera com uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 12 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para as suas necessidades operacionais.

### Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a sua instalação?

O ferro de chapa elétrico duplo tem dimensões de 800x900x900 mm. É crucial considerar um espaço extra para uma ventilação adequada e para facilitar as operações de limpeza e manutenção diárias.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A superfície de cozedura é ligeiramente inclinada para facilitar o escoamento de líquidos para um recipiente de óleo residual em aço inoxidável, tornando a limpeza pós-utilização simples e higiénica. A gaveta coletora de gordura é removível para uma higiene mais profunda.

### É adequado para cozinhas com alto volume de trabalho?

Sim, o seu design duplo, robustez e controlo de temperatura preciso tornam-no ideal para ambientes

profissionais de alta exigência, como restaurantes e hotéis, capazes de preparar uma grande variedade de pratos.

**São necessários outros tipos de ligações (gás, água) para o funcionamento?**

Não, este fry-top funciona exclusivamente com ligação elétrica de 400 V e não requer ligações de gás ou água, o que simplifica a sua instalação e adaptação a diversas configurações de cozinha.